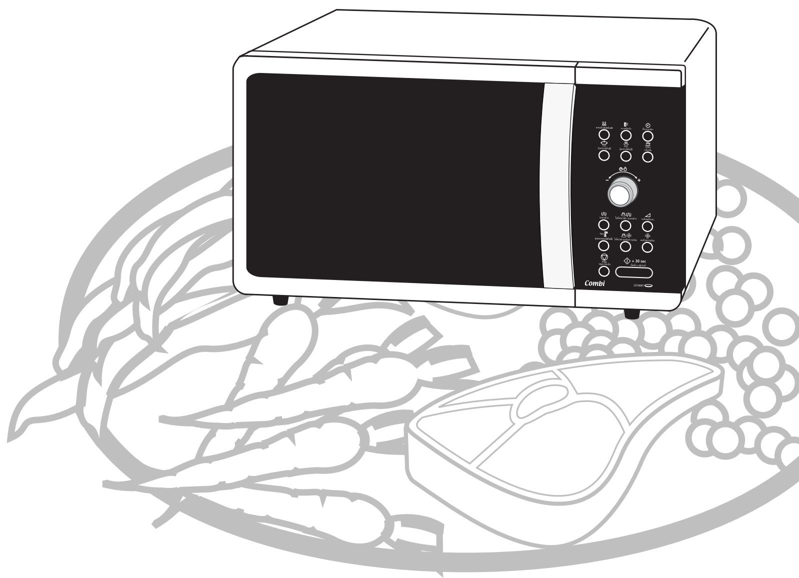
SAMSUNG

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการปรุงอาหาร

CE1000T



เลขรหัส.: DE68-03288F

คู่มือค้นหาอย่าง "รวดเร็ว"

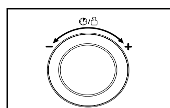
ฉันต้องการปรุงอาหาร



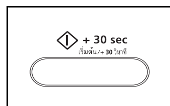
1. วางอาหารในเตา
   กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**(⊿)



2. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**(⊿) จนกว่าระดับพลังงานที่ต้องการปรากฏขึ้น



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



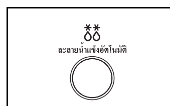
4. กดปุ่ม **เริ่มต้น**(◇)
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ฉันต้องการเพิ่มเวลาอบอีก 30 วินาที



ขณะที่อาหารยังอยู่ในเตา
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

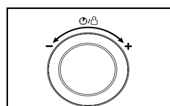
ฉันต้องการละลายอาหารแช่แข็ง



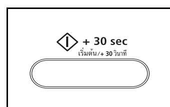
1. วางอาหารที่แช่แข็งในเตา
   กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( )



2. เลือกประเภทอาหารโดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( )
   จนกว่าประเภทอาหารที่ต้องการจะปรากฏ

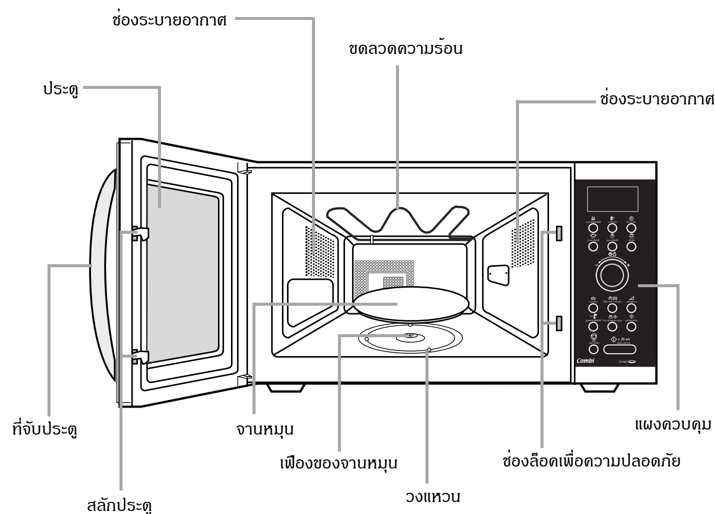


3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

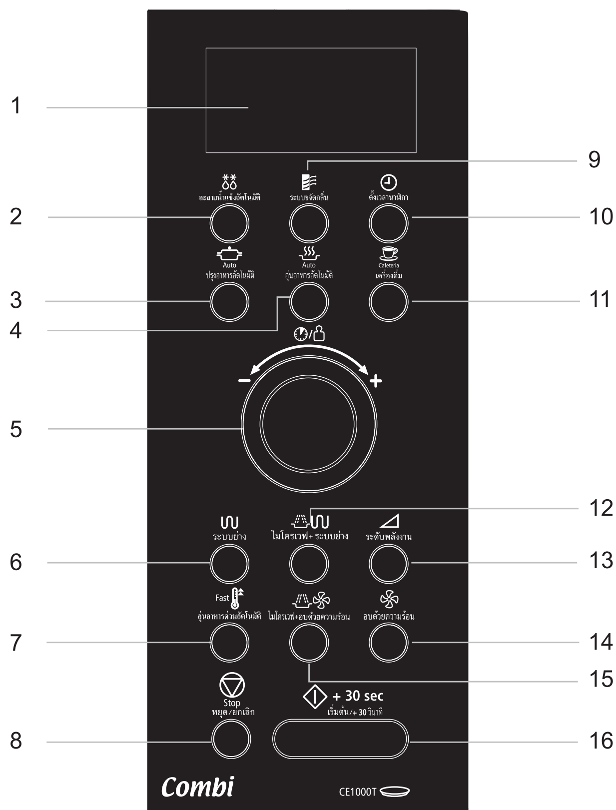


4. กดปุ่ม **เริ่มต้น**(◇)
   <u>ผลลัพธ์:</u> เริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

เตาอบ



แผงควบคุม

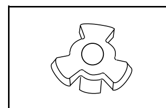


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
3. ปุ่มคุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ
4. ปุ่มอุ่นอาหารอัตโนมัติ
5. ปุ่มบิด
6. ปุ่มระบบย่าง
7. ปุ่มอุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ
8. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
9. ปุ่ม ระบบขจัดกลิ่น
10. ปุ่มตั้งเวลานาฬิกา
11. ปุ่มเครื่องดื่ม
12. ปุ่มไมโครเวฟ + ระบบย่าง
13. ปุ่มระดับพลังงาน
14. ปุ่มอบด้วยความร้อน
15. ปุ่มไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน
16. ปุ่มเริ่มต้น / +30 วินาที

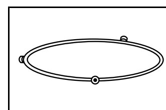
อุปกรณ์เสริม

TH

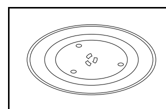
คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ



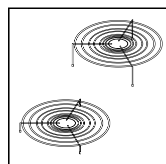
1. **เฟือง** เพื่อวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



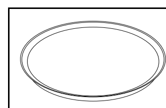
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถกอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4. **ตะแกรงโลหะ** (ตะแกรงสูง, ตะแกรงต่ำ) เพื่อวางบนจานหมุน
   วัตถุประสงค์: คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้เพื่ออบอาหารสองจานในเวลาเดียวกัน โดยวางจานเล็กไว้บนจานหมุน และวางจานที่สองบนตะแกรง **คุณสามารถใช้ตะแกรงนี้ในการอบอาหารแบบ ย่าง ใช้ความร้อน และการอบแบบผสม**



5. **จานรอง** ใช้วางบนจานหมุน
   วัตถุประสงค์: จานรองนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซากรอบ

TH

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอบคุณที่เลือกซื้อเตาไมโครเวฟ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลเกี่ยวกับการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟนี้:

- ***ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย***
- ***อุปกรณ์เสริมและภาชนะ***
- ***เคล็ดลับในการอบอาหาร***

ที่ด้านในของปก คุณจะพบกับคู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว ซึ่งจะอธิบายการทำงานพื้นฐานสามประเภท ได้แก่

- ***การปรุงอาหาร (การใช้ไมโครเวฟ)***
- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***การเพิ่มเวลาอบ 30 วินาที หากอาหารของคุณไม่สุกเพียงพอ หรือต้องมีการอุ่นเพิ่มเติม***

ที่ท้ายคู่มือเล่มนี้จะมีภาพประกอบของเตาอบ พร้อมด้วยตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ บนแผงควบคุม

ภาพประกอบของคำแนะนำที่ละขั้นตอนจะเป็นสัญลักษณ์สองแบบ




ข้อมูลสำคัญ **หมายเหตุ**

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามวางวัตถุระหว่างประตูของเตาไมโครเวฟกับแผงด้านหน้า หรือให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดหลงเหลือ สะสมอยู่ที่ซีลประตู รักษาความสะอาดของประตูและซีลประตูโดยเช็ดให้สะอาดหลังจากใช้งาน โดยใช้ผ้าหมาดและตามด้วยผ้าแห้ง

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต
โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:
(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล
(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจเกิดประจุไฟฟ้า และอาจทำให้เตาอบเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โหล ภาชนะที่ปิดสนิทหรือเป็นสุญญากาศ เช่น) ขวดอาหารทารก
   - อาหารที่ปิดสนิท เช่น) ไข่ ถั่วทั้งเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นจะทำให้อาหารเหล่านี้ระเบิดแตกออก
   เคล็ดลับ: เปิดฝาหรือเจาะผิว ถุง ฯลฯ ก่อน

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา
   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย
   เคล็ดลับ วางแก้วใส่น้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟหากคุณบังเอิญใช้เตาไมโครเวฟในขณะที่ไม่มีอาหารอยู่

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ
   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ เนื่องจากมีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา
   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ ดังนั้นภาชนะจะมีความ ร้อน

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ
   สาเหตุ ผนังของเตาอบอาจร้อนจนลวกได้ หลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว แม้ว่าจะไม่มีลักษณะให้เห็นว่ามีความร้อนสูงก็ตาม อย่าให้สารไวไฟสัมผัสกับด้านในของเตาไมโครเวฟ โปรดรอให้เตาเย็นลงก่อน

7. ในการลดอันตรายจากไฟที่อาจเกิดขึ้นในช่องด้านในของเตาอบ
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - หากมีควันไฟ อย่าเปิดประตูเตาอบทันที และปิดเครื่องหรือถอดสายไฟออกจากที่เสียบ

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ
   - คนอาหารระหว่างอุ่นถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น

TH

- เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวก คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่นร้อน
- ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
  * จุ่มมือในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
  * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
  * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
- **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป
- **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
- **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง
- ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้า ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
- ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
- ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ
<u>สาเหตุ:</u> ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ
- ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

<u>สาเหตุ:</u> เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

12. ขณะที่เครื่องทำงาน อาจมีเสียง "คลิก" เกิดขึ้น โดยเฉพาะเมื่อละลายอาหารแช่แข็ง
<u>สาเหตุ</u> เมื่อมีการเปลี่ยนระดับไฟฟ้าของเครื่อง อาจมีเสียงดังขึ้น ซึ่งเป็นอาการปกติ

13. เมื่อมีการใช้งานไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย หลังจากที่พักการทำงานเป็นเวลา 30 นาที คุณจะสามารถใช้เตาได้อีกตามปกติ
- คุณไม่ต้องตกใจหากเครื่องไมโครเวฟยังทำงานหลังจากที่ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

<u>สาเหตุ:</u> ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาให้ระบายอากาศเป็นระยะเวลาครู่หนึ่ง โดยที่ไมโครเวฟไม่ทำงาน (MWO) เพื่อที่จะระบายความร้อนของชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เมื่อมีการกดปุ่มหยุด หรือเปิดประตู หลังจากการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน (ไมโครเวฟ ระบบย่าง อบด้วยความร้อน ไมโครเวฟ + ระบบย่าง ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน) เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

คำเตือน:

อย่าใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน:

อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน:

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

คำเตือน:

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

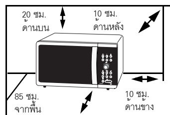
คำเตือน:

โครงกรอบและประตูของเตาจะร้อนเมื่ออบอาหารด้วยความร้อนหรือแบบผสม

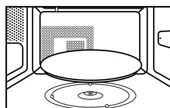
 ห้ามใช้ไมโครเวฟหากไม่มีเฟือง วงแหวน หรือจานหมุน

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

คุณสามารถวางเตาไมโครเวฟนี้ได้แทบทุกแห่ง (พื้นที่บนเคาเตอร์หรือชั้นในครัว รถเข็นของ โต๊ะ)



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ และ 85 ซม. (33 นิ้ว) ที่พื้น



2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย



ห้าม อุดช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจเกิดความร้อนมากเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง



เพื่อความปลอดภัย โปรดต่อสายไฟของเตาอบเข้ากับปลั๊กไฟฟ้ากระแสสลับ 3 ขา, 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ หากสายไฟของอุปกรณ์มีความเสียหาย โปรดให้ผู้ผลิตหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือบุคคลที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากไฟฟ้า



ห้าม วางเครื่องไมโครเวฟไว้ในบริเวณที่ร้อนและชื้น เช่น ติดกับเตาอบทั่วไปหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดของอุปกรณ์จ่ายไฟของเตาอบ และสายไฟสำหรับต่อพ่วงจะต้องเป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟที่มากับเตา โปรดเช็ดซีลประตูด้านในด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

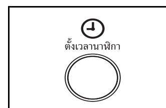
การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในแบบ 24 ชั่วโมง หรือ 12 ชั่วโมง คุณต้องตั้งเวลา:

- ***เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก***
- ***หลังจากไฟฟ้าดับ***

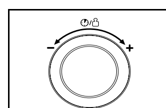


อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

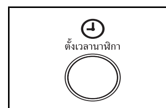


1.

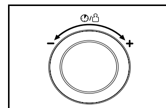
ในการแสดงเวลาเป็นแบบ...	**กดปุ่ม ตั้งเวลานาฬิกา จำนวน...**
12 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
24 ชั่วโมง	สองครั้ง



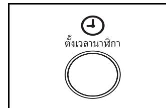
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม **ตั้งเวลานาฬิกา**



4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาถูกต้องแล้ว ให้กดปุ่ม **ตั้งเวลานาฬิกา** เพื่อให้นาฬิกาเริ่มเดิน
<u>ผลลัพธ์:</u> เวลานี้จะปรากฏเมื่อใดก็ตามที่คุณไม่ได้ใช้เตาไมโครเวฟ

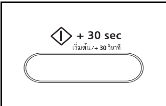
การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

กระบวนการง่าย ๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดอ่านข้อมูลในหัวข้อ "ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา"



เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้พลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด (100% - 900 วัตต์) น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน ปิดประตู



กดปุ่ม **เริ่มต้น**(◇) และกำหนดเวลาเป็น 4 หรือ 5 นาที โดยกดปุ่ม **เริ่มต้น**(◇) ตามจำนวนนาทีที่ต้องการ

ผลลัพธ์: เตาจะให้ความร้อนกับน้ำเป็นเวลา 4 หรือ 5 นาที น้ำควรจะเดือด

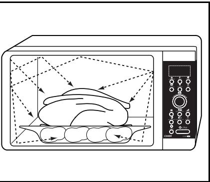
เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้นโดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ***ละลายน้ำแข็ง***
- ***อุ่นอาหาร***
- ***อบอาหาร***

หลักการอบอาหาร



1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน
2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับภาชนะใส่อาหารและคุณสมบัติของอาหารนั้น ๆ:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)



เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

TH

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

การสร้างความคุ้นเคยกับเครื่องใช้ชนิดใหม่ในบ้านมักจะต้องใช้เวลา หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ ซึ่งอาจช่วยประหยัดเวลาและช่วยให้คุณติดต่อศูนย์บริการโดยไม่จำเป็น

- ◆ ต่อไปนี้เป็นสภาพการทำงานปกติ
  - เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
  - มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
  - มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ
- ◆ อาหารไม่สุกเลย
  - คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **เริ่มต้น** (◇) แล้วหรือไม่
  - ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
  - มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่
- ◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
  - คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
  - ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่
- ◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
  - คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
  - คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
  - แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่
- ◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
  - คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ
    - * จัดวางเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
  - ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล
    - * ถอดปลั๊กและเสียบปลั๊กใหม่ จากนั้นตั้งเวลาใหม่
- ◆ มีข้อความ "E3" หมายถึง
  - ข้อความ "E3" จะปรากฏอัตโนมัติ ก่อนหน้าที่ไมโครเวฟจะมีความร้อนสูงเกินไป หากข้อความ "E3" ปรากฏขึ้น ให้กดปุ่ม "หยุด/ยกเลิก" เพื่อใช้โหมดเริ่มต้น

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้

- ***หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ***
- ***รายละเอียดของการรับประกัน***
- ***คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน***

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

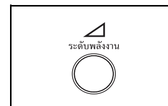
การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

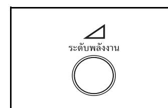


โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

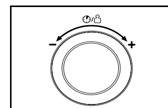
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน ปิดประตู ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า



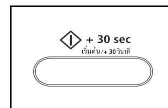
1. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน**(◿)
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (การใช้ไมโครเวฟ)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน**(◿) ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางระดับความร้อน



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   <u>ผลลัพธ์:</u> เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** (◇)
   <u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบอาหารจะเริ่มขึ้น และเมื่อเสร็จแล้ว:
   - ◆ เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที



หากต้องการทราบระดับพลังงานปัจจุบันของเตาอบ ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** (◿) หนึ่งครั้ง
ถ้าคุณต้องการเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** (◿) สองครั้งขึ้นไปเพื่อเลือกระดับพลังงานที่ต้องการ

การเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว:



หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มต้น** (◇) หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

ระดับพลังงานและการปรับเวลา

ฟังก์ชันระดับพลังงานช่วยให้คุณสามารถปรับปริมาณพลังงานที่จะใช้ พร้อมทั้งเวลาที่ใช้ในการอบหรืออุ่นอาหาร ตามชนิดและปริมาณของอาหารนั้น คุณสามารถเลือกได้จากระดับพลังงานหกระดับ

ระดับพลังงาน	เปอร์เซ็นต์	กำลังไฟฟ้า
สูง	100 %	900 วัตต์
สูงปานกลาง	67 %	600 วัตต์
ปานกลาง	50 %	450 วัตต์
ต่ำปานกลาง	33 %	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	20 %	180 วัตต์
ต่ำ	11 %	100 วัตต์

เวลาอบอาหารที่ระบุในตำราอาหารและในคู่มือนี้จะสอดคล้องกับระดับพลังงานที่ระบุไว้

ถ้าคุณเลือก...	เวลาการอบอาหารจะเป็น...
ระดับพลังงานสูง ระดับพลังงานต่ำ	ลดลง เพิ่มขึ้น

การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อ:

- *ตรวจดูอาหาร*
- *พลิกด้านหรือคนอาหาร*
- *พักอาหาร*

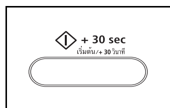
ในการหยุดการอบอาหาร...	ให้ทำดังนี้...
ชั่วคราว	เปิดประตู ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มต้น** (◇)
โดยสิ้นเชิง	กดปุ่ม **หยุด** ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด** อีกครั้ง

การปรับเวลาอบอาหาร

TH

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาที หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

- ***ดูความคืบหน้าของการอบเมื่อใดก็ได้ โดยเปิดประตูของเตาอบ***
- ***เพิ่มเวลาที่เหลือในการปรุงอาหาร***



ในการเพิ่มเวลาอบอาหาร ให้กดปุ่ม **เริ่มต้น**( ) หนึ่งครั้งต่อ 30 วินาทีที่คุณต้องการเพิ่ม

- หากต้องการเพิ่มเวลาอบอีกสามนาที ให้กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( ) หกครั้ง

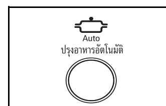
การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ

คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ () ห้าโปรแกรม มีเวลาการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า คุณไม่จำเป็นต้องกำหนดเวลาหรือระดับพลังงานในการอบอีก

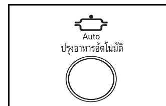
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

☛ ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับไมโครเวฟเท่านั้น

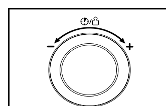
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



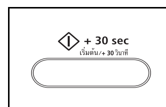
1. กดปุ่ม **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** ( )



2. เลือกประเภทของอาหารที่ต้องการปรุง โดยกดปุ่ม **ปรุงอาหารอัตโนมัติ** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )

<u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติแบบต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1, 2, 5 และ 6 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรมหมายเลข 5 จะใช้ไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

โปรแกรม 3 และ 4 จะใช้ไมโครเวฟและการย่างร่วมกัน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.	**ผัก**	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม 600-650 กรัม 700-750 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว จากนั้นใส่ลงในชามแก้วมีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่ปรุงอาหารหนัก 200 - 250 กรัม เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับ 300-450 กรัม และเติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับ 500-750 กรัม คนอาหารหลังการปรุง หากอบมากกว่าที่ระบุไว้ ให้คนระหว่างการอบด้วย
2.	**มันฝรั่งปอกเปลือก**	300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม 600-650 กรัม 700-750 กรัม	2 -3 นาที	ชั่งมันฝรั่งหลังจากปอกเปลือก ล้างน้ำทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้ว จากนั้นใส่ลงในชามแก้วมีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่อปรุงอาหาร 300-450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) เมื่อปรุงอาหาร 500-750 กรัม
3.	**ปลาย่าง**	200-300 กรัม (1 ชิ้น) 400-500 กรัม (1 -2 ชิ้น) 600-700 กรัม (2 ชิ้น) 800-900 กรัม (2 - 3 ชิ้น)	3 นาที	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาตามแนวนอนบนตะแกรง สลับหัวและหาง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
4.	**ไก่เป็นชิ้น**	200-300 กรัม (1 ชิ้น) 400-500 กรัม (2 ชิ้น) 600-700 กรัม (3 ชิ้น) 800-900 กรัม (3 – 4 ชิ้น)	2 - 3 นาที	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นไก่ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงเป็นวงกลม โดยให้ด้านหนังไก่อยู่ข้างล่าง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
5.	**เนื้อย่าง/แกะย่าง**	900-1000 กรัม 1200-1300 กรัม 1400-1500 กรัม	10 – 15 นาที	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วเนื้อแกะ และใส่เครื่องปรุง (ใส่เฉพาะพริกไทย และเติมเกลือเมื่อย่างเสร็จแล้ว) วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านมันอยู่ข้างล่าง กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ หลังจากย่าง และระหว่างเวลาพักอาหาร ควรห่อเนื้อย่างด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม

TH

คุณสมบัติอุ่นอาหารอัตโนมัติ ( ) สี่โปรแกรม มีเวลาการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้า คุณไม่จำเป็นต้องกำหนดเวลาหรือระดับพลังงานในการอบอีก

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุนปุ่มบิด

☛ ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับไมโครเวฟเท่านั้น

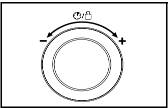
เปิดประตู วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. กดปุ่ม **อุ่นอาหารอัตโนมัติ** ( )



2. เลือกประเภทของอาหารที่ต้องการปรุง โดยกดปุ่ม **อุ่นอาหารอัตโนมัติ** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกปริมาณอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )

<u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอุ่นอาหารอัตโนมัติ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรมหมายเลข 1, 2 และ 3 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรม 4 จะใช้ไมโครเวฟและความร้อนร่วมกัน

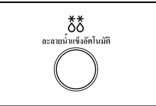
รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.	**อาหารชุด** (แช่เย็น)	300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม	3 นาที	วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2.	**ซุป/ซอส** (แช่เย็น)	200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม 500-550 กรัม 600-650 กรัม 700-750 กรัม	2 - 3 นาที	เทในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดระหว่างการอบและพักอาหาร ค่อย ๆ คนก่อนและหลังเวลาพักอาหาร
3.	**พิซซ่าแช่แข็ง**	300-400 กรัม 450-550 กรัม 600-700 กรัม	-	วางพิซซ่าแช่แข็งหนึ่งแผ่น (-18°C) บนตะแกรงแบบต่ำ วางพิซซ่าสองแผ่น บนตะแกรงแบบต่ำและแบบสูงอย่างละแผ่น
4.	**ขนมปังก้อนแช่แข็ง**	100-150 กรัม 200-250 กรัม 300-350 กรัม 400-450 กรัม	3 - 5 นาที	วางขนมปังแช่แข็ง 4 ถึง 6 ก้อน (-18°C) เป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ แบ่งขนมปังแช่แข็ง 8 ก้อนและวางบนตะแกรงแบบสูงและต่ำเท่า ๆ กัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมอบ เช่น ขนมปังก้อน เซียบาตต้า และบาแก็ตต์

TH

คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ ( ) ช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปัง เค้ก หรือผลไม้ เวลาและระดับพลังงานจะได้รับการตั้งค่าโดยอัตโนมัติ คุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนัก เพื่อเริ่มต้นการละลายน้ำแข็ง

☛ โปรดใช้ภาชนะที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

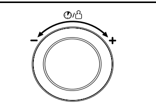
เปิดประตู วางอาหารบนจานกระเบื้องที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



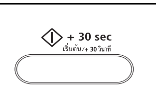
1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( )



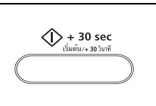
2. เลือกประเภทของอาหารที่ต้องการปรุง โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u>
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - ในการละลายน้ำแข็ง เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร



5. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( ) อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งต่อจนเสร็จ
   <u>ผลลัพธ์:</u> เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

☛ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การละลายน้ำแข็ง" ที่ หน้า 26

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่าง ๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง

วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานแก้วหรือกระเบื้องก้นแบน จัดวางขนมปังบนกระดาษซับมัน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.	เนื้อ	200-2000 กรัม	20 -90 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อลูมิเนียม พลิกเนื้อกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ เนื้อแกะ เนื้อหมู สเต็ก และเนื้อสับ
2.	เป็ดหรือไก่	200-2000 กรัม	20 -90 นาที	หุ้มปลายขาและปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกเป็ดไก่กลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว และไก่เป็นชิ้น
3.	ปลา	200-2000 กรัม	20 -60 นาที	หุ้มส่วนหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม พลิกปลากลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4.	ขนมปัง	125-1000 กรัม	10 -60 นาที	วางขนมปังบนกระดาษซับมัน และกลับด้านเมื่อเตาอบส่งเสียงเตือน (เตาอบจะยังคงทำงาน และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต
5.	ผลไม้	100-600 กรัม	5 -20 นาที	วางผลไม้ให้กระจายทั่วกันในจานแก้วแบบแบน หรือใช้จานกระเบื้องก้นแบน โปรแกรมนี้เหมาะกับผลไม้ทุกประเภท

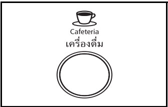
TH

การใช้คุณสมบัติสำหรับเครื่องดื่ม

คุณสมบัติสำหรับเครื่องดื่ม ( ) มีการกำหนดเวลาปรุงอาหารไว้แล้วอัตโนมัติ

คุณสามารถปรับปริมาณอาหารที่ปรุงโดยกดปุ่ม (+) และ (—)

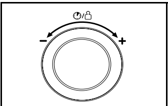
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



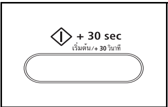
1. กดปุ่ม **เครื่องดื่ม**( )



2. เลือกประเภทของอาหารที่ต้องการปรุง โดยกดปุ่ม **เครื่องดื่ม** ( ) โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่าง ๆ



3. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น**( )
   ผลลัพธ์: เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้
   - เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

การตั้งค่าสำหรับห้องอาหาร

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม การละลายน้ำแข็งและการอุ่นเค้กที่แช่แข็ง

โปรแกรมหมายเลข 1 จะใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรมหมายเลข 2 จะใช้พลังงานไมโครเวฟและการอบด้วยความร้อนร่วมกัน

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร	คำแนะนำ
1.	**เครื่องดื่ม กาแฟ, นม ชา, น้ำ** (อุณหภูมิห้อง)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 400 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	1 -2 นาที	เทของเหลวในถ้วยกระเบื้องเท่านั้น และอุ่นโดยไม่ปิดฝา กรณีที่อุ่นเพียงถ้วยเดียวให้วางตรงกลาง กรณีที่มี 2 ถ้วย ให้วางตรงข้ามกัน ส่วนกรณีที่มี 3 หรือ 4 ถ้วย ให้วางเป็นวงกลม พักถ้วยไว้ในเตาไมโครเวฟ คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
2.	**เค้กแช่แข็ง**	200-300 กรัม 400-500 กรัม 600-700 กรัม 800-900 กรัม 1000-1100 กรัม 1200-1300 กรัม	5 -15 นาที	วางเค้กแช่แข็งไว้กลางตะแกรง หรือวางชิ้นเค้กที่แช่แข็งไว้เป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ วางตะแกรงไว้กลางจานหมุน โปรแกรมนี้ไม่เหมาะกับเค้กที่มีครีมหรือช็อคโกแล็ตโรยหน้า

โดยปกติเมื่อคุณทำอาหารในเตาไมโครเวฟ หรือย่าง/อบด้วยความร้อน อาหารที่ทำจากแป้งจะนิ่มเกินไป การใช้จานรองของ Samsung จะช่วยคงความกรอบของเนื้อแป้งไว้

จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย



ก่อนที่จะใช้จานรอง โปรดอุ่นจานให้ร้อนโดยเลือกการทำงานแบบผสมเป็นเวลา 3 ถึง 5 นาที

- การทำงานแบบผสมโดยใช้ความร้อน (250°C) และไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์) <u>หรือ</u>
- การทำงานแบบผสมโดยใช้การย่างและไมโครเวฟ (ระดับพลังงาน 600 วัตต์)
- โปรดดูหัวข้อ หน้า 18 และ หน้า 19

1. อุ่นจานรองให้ร้อน ตามที่อธิบายข้างต้น
   - ใช้ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา เนื่องจากจานรองนี้จะร้อนมาก

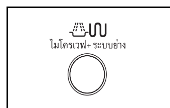
2. ทาน้ำมันบนจานรอง ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

3. วางอาหารบนจานรอง
   - โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติด เป็นต้น)

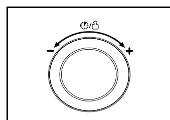
4. วางจานรองบนจานหมุนของเตาไมโครเวฟ
   - ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



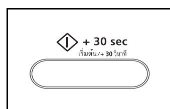
5. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   | (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (การใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง)



6. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( ) จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)
   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

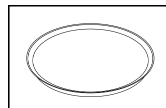


7. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



8. กดปุ่ม **เริ่มต้น** (◇)
   <u>ผลลัพธ์:</u>
   - ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

วิธีทำความสะอาดจานรอง



วิธีที่ดีที่สุดในการทำความสะอาดจานรองคือล้างด้วยน้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย



เนื่องจากจานรองมีผิวหน้าชั้นบนเป็น Teflon หากคุณใช้งานไม่ถูกต้อง อาจเกิดความเสียหายขึ้นได้

- ห้ามหั่นหรือตัดอาหารบนจานรอง ให้นำอาหารออกจากจานรองก่อนเสมอ
- กลับอาหารด้วยตะหลิวหรือที่คีบที่ทำจากพลาสติกหรือไม้

TH

การอบอาหารแบบหลายขั้นตอน

คุณสามารถตั้งโปรแกรมเตาไมโครเวฟเพื่อให้แบ่งการอบอาหารได้ถึงสี่ขั้นตอน (คุณไม่สามารถใช้การอบด้วยความร้อน ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน และการอุ่นร้อนอย่างรวดเร็ว เมื่อต้องการอบอาหารแบบหลายขั้นตอน) ตัวอย่าง: คุณต้องการละลายอาหารแช่แข็ง และอบโดยไม่ต้องตั้งเตาอบใหม่ในแต่ละขั้นตอน คุณจึงสามารถละลายและอบไก่ขนาด 1.8 กก. ในสามขั้นตอน:

- *ละลายน้ำแข็ง*
- *อบไมโครเวฟ 30 นาที*
- *ย่าง 15 นาที*



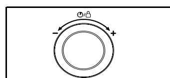
การละลายน้ำแข็งจะต้องเป็นขั้นตอนแรก การอบแบบผสมและการย่างจะใช้ได้เพียงครั้งเดียวในสองขั้นตอนที่เหลือ แต่คุณจะสามารถใช้ไมโครเวฟได้สองขั้นตอน (โดยใช้ระดับพลังงานต่างกัน)



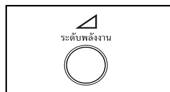
1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ**( )



2. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ** ( )



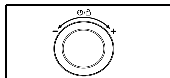
3. กำหนดน้ำหนักโดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามที่ต้องการ (เช่น 1800 กรัม)



4. กดปุ่ม **ระดับพลังงาน** ( )



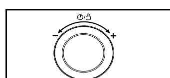
5. กำหนดระดับพลังงานของไมโครเวฟโดยกดปุ่ม **ระดับพลังงาน** ( )
   เพื่อเลือกระดับพลังงานตามต้องการ
   (เช่น 450 วัตต์)



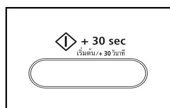
6. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   (เช่น 30 นาที)



7. กดปุ่ม **ระบบย่าง** ( )



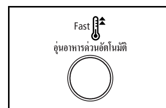
8. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** (เช่น 15 นาที)



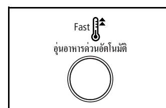
9. กดปุ่ม **เริ่มต้น**( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

การอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว

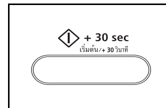
สำหรับการอบด้วยความร้อน ขอแนะนำให้คุณอุ่นเตาอบให้ร้อนเพียงพอก่อนที่จะวางอาหารในเตาอบ เมื่อเตาอบร้อนได้ที่แล้ว จะรักษาระดับความร้อนไว้ประมาณ 10 นาที จากนั้นจะปิดโดยอัตโนมัติ โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนนั้นอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมกับประเภทการอบที่คุณต้องการ



1. กดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   250°C (อุณหภูมิ)



2. กดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม
   เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



3. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะถูกอุ่นร้อนตามอุณหภูมิที่กำหนด
   - ◆ เมื่อร้อนได้ที่แล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง และจะรักษาอุณหภูมิไว้ 10 นาที
   - ◆ หลังจาก 10 นาที จะมีเสียงเตือน 4 ครั้งและเครื่องจะหยุดทำงาน



เมื่ออุณหภูมิภายในถึงขีดที่กำหนดไว้ เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 6 ครั้ง ขณะที่เตาอบจะรักษาอุณหภูมิที่กำหนดไว้ล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที



หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( )

การอบอาหารด้วยความร้อน

การอบด้วยความร้อนช่วยให้คุณสามารถอบอาหารในลักษณะเดียวกับในเตาอบธรรมดา โดยไม่มีการใช้พลังไมโครเวฟ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิได้ตามต้องการ ตั้งแต่ 40° C ถึง 250° C ในระดับที่ตั้งค่าไว้แล้ว 8 ระดับ เวลาปรุงสูงสุดคือ 60 นาที

 หากคุณต้องการอุ่นเตาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็ว โปรดดูที่ หน้า 16

- โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
- คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

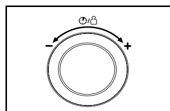
ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และจานหมุนอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรงแบบต่ำ และนำไปวางบนจานหมุน



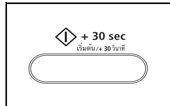
1. กดปุ่ม **อบด้วยความร้อน** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (อบด้วยความร้อน)
   250°C (อุณหภูมิ)



2. กดปุ่ม **อบด้วยความร้อน** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม เพื่อกำหนดอุณหภูมิ



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบอาหารจะเริ่มต้นขึ้น:
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

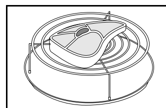
 คุณสามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้ทุกเมื่อ โดยกดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( )

การย่าง

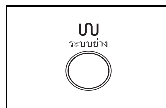
การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ

- ***โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด***
- ***คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน***

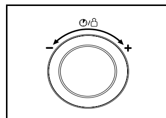
ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน และตะแกรงอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง



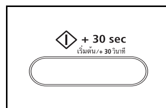
1. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง



2. กดปุ่ม **ระบบย่าง** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (การย่าง)
   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด**
   - เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> เริ่มต้นการย่าง:
   - ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

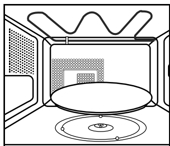
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนใช้สำหรับการย่าง และมีการแสดงตำแหน่งเพียงหนึ่งตำแหน่ง เราต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบเมื่อต้องมีการเลือกตำแหน่งแนวตั้ง

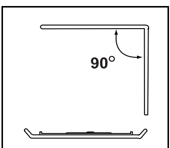
- *ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการปรุงแบบไมโครเวฟ + ระบบย่าง*



โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป
เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

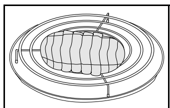


ในการปรับขดลวดความร้อนไปยัง ...	ให้ทำดังนี้...
ตำแหน่งแนวนอน (ระบบย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ระบบย่าง)	◆ ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว ◆ ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดผนังด้านในของเตาอบ คุณควรหมุนขดลวดความร้อนลง 45° แล้วจึงทำความสะอาด

การเลือกอุปกรณ์เสริม



การอบด้วยความร้อนแบบเดิมจำเป็นต้องใช้ภาชนะที่เหมาะสม คุณควรใช้เฉพาะภาชนะที่ใช้ในเตาอบธรรมดาเท่านั้น

ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟมักจะไม่เหมาะกับการอบด้วยความร้อน โปรดอย่าใช้ภาชนะหรือจานพลาสติก ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟและระบบย่างหรืออบด้วยความร้อน) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะและอุปกรณ์ที่เป็นโลหะอาจทำให้เตาอบเสียหายได้



โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร ที่ หน้า 21

การใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

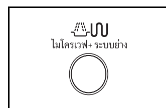


โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบสูงเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

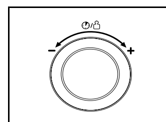
เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



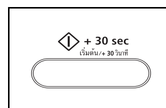
1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   | (การอบอาหารแบบขั้นตอนเดียว)
   (การใช้ไมโครเวฟผสมระบบย่าง)



2. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( ) จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (300 - 600 วัตต์)
   - คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u>
   ◆ การอบแบบผสมจะเริ่มต้น
   ◆ เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที

TH

การอบแบบผสมใช้ทั้งพลังงานไมโครเวฟและพลังงานความร้อน คุณไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อน เนื่องจากเตาอบสามารถใช้พลังงานไมโครเวฟได้ทันที

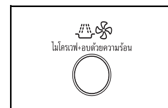
คุณสามารถปรุงอาหารหลายประเภทโดยใช้การอบแบบผสม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง:

- *เนื้อและไก่อบ*
- *พายและเค้ก*
- *อาหารไข่และชีส*



โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับไมโครเวฟและเตาอบเสมอ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด
คุณสามารถใช้ตะแกรงแบบต่ำเพื่อให้อาหารสุกยิ่งขึ้น และเหลืองน่ารับประทาน

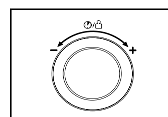
เปิดประตู วางอาหารบนตะแกรงที่เหมาะกับอาหารที่จะปรุง วางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู ขดลวดความร้อนจะต้องอยู่ในแนวนอน



1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน**( )
   <u>ผลลัพธ์:</u> หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
   (ไมโครเวฟผสมการอบด้วยความร้อน)
   250°C (อุณหภูมิ)



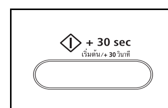
2. เลือกอุณหภูมิโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน**( )



3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**
   - เวลาอบสูงสุดคือ 60 นาที



4. เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน** ( ) จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ (100 - 600 วัตต์)



5. กดปุ่ม **เริ่มต้น** ( )
   <u>ผลลัพธ์:</u>
   - การปรุงแบบผสมจะเริ่มต้น
   - เตาอบจะเพิ่มความร้อนจนถึงระดับที่ต้องการ และจากนั้นจะอบด้วยไมโครเวฟจนหมดเวลาอบที่ตั้งไว้
   - เมื่อการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง "0" กะพริบสี่ครั้ง เตาอบจะส่งเสียงหนึ่งครั้งทุกนาที



หากคุณต้องการทราบอุณหภูมิของเตาอบ ให้กดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( )

การใช้คุณสมบัติขจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการปรุงอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา

ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา



กดปุ่ม **ระบบขจัดกลิ่น** หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณสี่ครั้ง

✉ เวลาในการขจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที

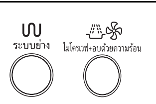
✉ คุณสามารถปรับเวลาในการ **ขจัดกลิ่น** โดยกดปุ่ม +30 วินาที

✉ เวลาในการขจัดกลิ่นสูงสุดคือ 60 นาที

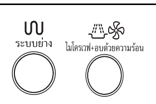
การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้



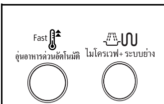
1. กดปุ่ม **ระบบย่าง** ( ) และ **ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน** ( ) พร้อมกัน (เป็นเวลาประมาณสามวินาที)
   <u>ผลลัพธ์:</u>
   - ◆ เตาอบจะถูกล็อค
   - ◆ จอจะแสดงผลดังนี้ "L"



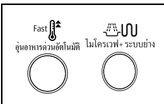
2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม **ระบบย่าง** ( ) และ **ไมโครเวฟ + อบด้วยความร้อน** ( ) พร้อมกัน (เป็นเวลาประมาณสามวินาที)
   <u>ผลลัพธ์:</u> คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



1. กดปุ่ม **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( ) และ **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( ) พร้อมกัน (ประมาณหนึ่งวินาที)
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะไม่ส่งเสียงเตือนเมื่อจบการทำงาน



2. ในการเปิดเสียงเตือน ให้กดปุ่มไมโครเวฟ **อุ่นอาหารด่วนอัตโนมัติ** ( ) และ **ไมโครเวฟ + ระบบย่าง** ( ) พร้อมกันอีกครั้ง (ประมาณหนึ่งวินาที)
   <u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะกลับมาทำงานตามปกติ

TH

ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

โปรดใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะในการปรุงอาหาร หากภาชนะมีเครื่องหมายแสดงว่าปลอดภัยสำหรับไมโครเวฟ แสดงว่าสามารถใช้งานได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	ใช้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อป้องกันอาหารสุกเกิน อาจเกิดประกายไฟ หากฟอยล์อยู่ใกล้ผนังเตาอบหรือใช้ในปริมาณมากเกินไป
จานรอง	✓	ห้ามอุ่นร้อนนานเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้ในการอุ่นอาหาร แต่หากร้อนเกินไปโฟมอาจละลายได้
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้
• เครื่องแก้วบาง	✓	แก้วที่บางอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการปรุงและอุ่นอาหารระยะสั้น ๆ และยังใช้ซับของเหลวที่เยิ้มออกมา
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจอ่อนยุบตัวหรือเปลี่ยนสีเมื่อได้รับความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	ใช้เก็บความชื้น ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอความร้อนได้
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะชนิดที่รับความร้อนได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรกักอากาศ หรือมิฉะนั้น ให้เจาะด้วยส้อม
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ :แนะนำให้ใช้
✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง
✗ :ไม่เหมาะสม

TH

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทำให้โมเลกุลมีการเสียดทานและทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ:

ภาชนะที่ปรุงอาหารต้องยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่สามารถผ่านกระเบื้อง แก้ว พอร์ซเลน และพลาสติก รวมถึงกระดาษและไม้ ดังนั้นห้ามมิให้ใช้ภาชนะโลหะในการปรุงอาหาร

อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:

อาหารหลายชนิดเหมาะกับการปรุงด้วยไมโครเวฟ รวมถึงผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ นอกจากนี้ยังสามารถปรุงซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้ง และซอสเปรี้ยว โดยทั่วไปแล้ว
เตาไมโครเวฟเหมาะสำหรับอาหารที่สามารถปรุงโดยใช้การนึ่ง เช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต
(โปรดดูในบทที่มีคำแนะนำ เทคนิค และเคล็ดลับ)

การปิดหรือครอบอาหาร

การปิดอาหารระหว่างการปรุงเป็นสิ่งที่สำคัญมาก เนื่องจากน้ำที่เป็นไอออกจากอาหารจะมีผลสำคัญในกระบวนการปรุง คุณสามารถปิดอาหารได้หลายวิธี เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้ถ้วยแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาน้อยที่สุด โปรดดูในตาราง ปรุงต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนสองครั้งระหว่างการปรุง และหนึ่งครั้งหลังจากการปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ และเนยหลังจากปรุงสุก
ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักหลายชนิด (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

TH

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว ปรุงโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำเดือด เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว ปรุงโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะ ระหว่างและหลังการปรุง ปิดฝาระหว่างพักอาหาร และเทน้ำทิ้งให้หมด

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวสวย (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 วัตต์	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง)	250 กรัม	900 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 วัตต์	10-11	5	เติมน้ำเย็น 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็นประมาณ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหารหนัก 250 กรัม ยกเว้นที่มีคำแนะนำอื่น โปรดดูที่ตาราง ปรุงโดยปิดฝาโดยใช้เวลาต่ำสุด โปรดดูตาราง ปรุงต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งขณะปรุง และหนึ่งครั้งหลังปรุง เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังจากปรุงเสร็จแล้ว ปิดฝาระหว่างพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

เคล็ดลับ: หั่นผักสดเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ยิ่งหั่นชิ้นเล็ก ผักจะยิ่งสุกเร็ว

ผักสดควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4½-5 7-8	3	หั่นส่วนช่อเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	6-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 7½-8½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	4-4½	3	หั่นฟักทองน้ำเต้าเป็นแว่น เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยหนึ่งก้อน ปรุงจนนุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	4-4½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 2½-3	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น ไม่ต้องเติมน้ำ บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำทิ้งก่อนนำไปรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5-5½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำเพียง 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7-8	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5½-6	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

TH

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นในตารางเป็นหลัก เวลาในตารางจะถือว่าของเหลวมีอุณหภูมิปกติประมาณ +18 ถึง +20°C อาหารแช่เย็นมีอุณหภูมิประมาณ +5 ถึง +7°C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน
การอุ่นเนื้อชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางประเภทสามารถอุ่นด้วยความร้อน 900 วัตต์ แต่บางประเภทควรใช้ความร้อน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง
โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับข้างอาหารระหว่างการอุ่น เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด คนอีกครั้งก่อนรับประทาน ถ้าเป็นไปได้
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก เพื่อป้องกันอาหารเดือดกระเด็นและลวก โปรดคนก่อน ระหว่าง และหลังจากอุ่น วางไว้ในไมโครเวฟระหว่างการพักอาหาร และขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว ระวังอย่าอุ่นมากเกินไป ซึ่งจะทำให้อาหารเสียคุณค่าไป ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก โปรดดูบทเกี่ยวกับข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

พักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้มีการระบายความร้อนออก คนระหว่างการอุ่น ถ้าจำเป็น และคนหลังการอุ่นทุกครั้ง ขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในของเหลว
เพื่อป้องกันของเหลวเดือดและกระเด็นลวก

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก:
เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิระหว่าง 30-40°C

นมสำหรับทารก:
เทนมในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นนมในขณะที่มีจุกนมอยู่ เนื่องจากขวดอาจระเบิดได้หากได้รับความร้อนมากเกินไป เขย่าก่อนที่จะนำไปป้อนเด็ก แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ 37°C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

TH

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝา คนหลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่วและตรวจสอบอุณหภูมิ
โจ๊กเด็ก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทลงในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดฝาคน หลังจากปรุงเสร็จ พักอาหารประมาณ 2-3 นาที ก่อนรับประทาน ให้คนให้ทั่วและตรวจสอบอุณหภูมิ
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30 – 40 วินาที 1 นาที 10 วินาทีถึง 1 นาที 20 วินาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากัน และเทลงในขวดแก้วที่นึ่งฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา และเขย่าพร้อมกับพักอาหารอย่างน้อย 2 นาที ก่อนนำไปรับประทาน โปรดเขย่าและตรวจสอบอุณหภูมิ

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (ชา กาแฟ และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 วัตต์	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (แช่เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 วัตต์	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังจากอุ่น ก่อนนำไปรับประทาน คนอีกครั้ง
สตูว์ (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องก้นแบน ปิดด้วยฟิล์มไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4-5	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (แช่เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 วัตต์	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 – 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ
ชีสฟองดูพร้อมรับประทาน (แช่เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	6-7	1-2	ใส่ชีสฟองดูที่พร้อมรับประทานในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอุ่น คนก่อนรับประทาน

TH

การละลายน้ำแข็ง

ไมโครเวฟเป็นเครื่องมือในการละลายน้ำแข็งที่เหมาะสมอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็งได้ในเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อได้เปรียบ ในกรณีที่มีแขกมาร่วมรับประทานอาหารโดยไม่ได้แจ้งล่วงหน้า

เป็ดไก่ที่แช่แข็งจะต้องมีการละลายน้ำแข็งจนหมดก่อนที่จะนำไปปรุง ให้นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งไว้ในจานโดยไม่ต้องปิด พลิกกลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด เทน้ำออกและนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และเป็ดไก่เพื่อให้การละลายน้ำแข็งเสร็จสมบูรณ์ เวลาพักอาหารสำหรับการละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร โปรดดูตารางด้านล่าง

คำแนะนำ: อาหารที่แบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่า และอาหารที่มีปริมาณมากจะใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งมากกว่า โปรดจดจำคำแนะนำนี้ไว้เมื่อละลายน้ำแข็ง

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200 กรัม 400 กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานเซรามิกก้นแบน ใช้แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ดหรือไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บาง เช่น ปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อผ่านไปครึ่งหนึ่งของเวลาที่กำหนด
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	32-34		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์)	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งในจานกระเบื้องแบน โดยให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนที่หนา และใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมหุ้มส่วนปลายที่แคบมาก กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ปลาทั้งตัว	400 กรัม	11-13		
ผลไม้				
เบอรี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละ 50 กรัม)	(2 ชิ้น) 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวตั้ง (เหมือนหอคอย) บนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์)	500 กรัม	7-9		

การย่าง

ขดลวดสำหรับย่าง ให้ความร้อนอยู่ใต้เพดานของช่องเตาอบ และจะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนทำให้อาหารสุกเกรียมเสมอกัน การอุ่นเตาย่างเป็นเวลา 4 นาทีจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้เร็วยิ่งขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง

ควรไม่ติดไฟ และสามารถใช้โลหะได้ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติก เนื่องจากจะละลาย

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอเกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บาง ๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ระบบย่าง

การปรุงอาหารแบบนี้ใช้พลังงานความร้อนจากขดลวดความร้อน และอาศัยการปรุงด้วยความเร็วของไมโครเวฟ จะทำงานเมื่อประตูปิดและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารสุกเกรียมทั่วกัน คุณสามารถใช้การปรุงแบบผสมได้สามอย่างสำหรับเตาอบรุ่นนี้

600 วัตต์ + ระบบย่าง 450 วัตต์ + ระบบย่าง และ 300 วัตต์ + ระบบย่าง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + การย่าง

โปรดใช้ภาชนะที่ไมโครเวฟสามารถผ่านได้ ภาชนะจะต้องไม่ติดไฟ และห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะกับโหมดการปรุงแบบผสม ห้ามใช้พลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะกับการปรุงแบบผสมได้แก่อาหารปรุงสุกทุกชนิด ซึ่งต้องอาศัยการอุ่นและทำให้เกรียม (เช่น พาสต้าอบ) รวมถึงอาหารที่ต้องมีการปรุงในระยะเวลาสั้น ๆ เพื่อให้ด้านบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ คุณยังสามารถใช้การปรุงอาหารรูปแบบนี้กับอาหารที่มีความหนา และควรมีด้านบนที่เหลืองเกรียม (เช่น ไก่เป็นชิ้น กลับด้านเมื่อปรุงครบครึ่งระยะเวลาที่กำหนด) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การปรุงแบบผสม (ไมโครเวฟ + ระบบย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอนและไม่อยู่ในแนวตั้งที่ด้านหลัง อาหารควรอยู่บนตะแกรงสูง ยกเว้นที่มีคำแนะนำเฉพาะ ซึ่งจะต้องวางอยู่บนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในตารางถัดไป

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที นอกจากที่ระบุไว้เป็นอย่างอื่น

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
เบอเกอร์ (แช่แข็ง/ยังไม่ปรุง)	2 ชิ้น (125 กรัม) 4 ชิ้น (250 กรัม)	450 วัตต์ +ย่าง	5-6 8-9	วางเบอเกอร์ดิบเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง กลับด้านหลังจาก 3½ (125 กรัม) และหลังจากผ่านไป 5 นาที (250 กรัม) ใส่เบอเกอร์ในก้อนขนมปัง
แฮมเบอเกอร์, ชีสเบอเกอร์ ฯลฯ (ปรุงสำเร็จรูปพร้อมขนมปัง)	2 ชิ้น (300 กรัม)	600 วัตต์ +ระบบย่าง โดยไม่ต้องอุ่นเตาอบ	5-6	นำเบอร์เกอร์แช่แข็งวางคู่กันในจานที่ไม่ติดไฟ วางจานลงบนจานหมุนโดยตรง พักอาหาร 2-3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 วัตต์ +ระบบย่าง	13-15	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์กลม วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ฟิชกราแตง	400 กรัม	450 วัตต์ +ระบบย่าง	19-21	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์สี่เหลี่ยมแบน วางจานบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

TH

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 วัตต์+ ระบบย่าง	4-5 5½-6½	-	หั่นมะเขือเทศครึ่งลูก ใส่ชีสไว้ด้านบน จากนั้นวางเรียงเป็นวงกลมในจานไพเร็กซ์แบน วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังมะเขือเทศ-ชีส	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 วัตต์+ ระบบย่าง	4½-5½	-	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรงสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (แฮมสับปะรด แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (500 กรัม)	450 วัตต์ + ระบบย่าง	4-5 6½-7½	-	ปิ้งแผ่นขนมปังก่อน จากนั้นนำขนมปังปิ้งพร้อมหน้าวางบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ระบบย่าง	5-6 7½-8½	-	หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางเป็นวงบนตะแกรงสูง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (แช่เย็น)	450 กรัม	600 วัตต์ + ระบบย่าง	6½-7½	-	ใส่กราแตงสดในจานไพเร็กซ์กลมขนาดเล็ก จากนั้นวางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แอปเปิลอบ	2 ลูก (ประมาณ 400 กรัม) 4 ลูก (ประมาณ 800 กรัม)	300 วัตต์+ ระบบย่าง	6½-7½ 11-13	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบาง ๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น) 900 กรัม (3 – 4 ชิ้น)	300 วัตต์+ ระบบย่าง	10-11 12-13	9-10 11-12	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
สเต็คหมู	400 กรัม (2 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ระบบย่าง	300 วัตต์ + ระบบย่าง 8-9	ย่างเท่านั้น 8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการย่าง
ปลาย่าง	400-500 กรัม	300 วัตต์+ ระบบย่าง	6-7	7-8	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาสองตัวคู่กัน (สลับด้านหัวและหาง) บนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

การอบด้วยความร้อน

การปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมและแพร่หลาย โดยใช้เตาอบธรรมดาและไอร้อน ขดลวดความร้อนและพัดลมจะอยู่ที่ผนังด้านหลัง เพื่อให้ไอร้อนหมุนเวียน

ภาชนะสำหรับการปรุงด้วยความร้อน:

ใช้อุปกรณ์สำหรับเตาอบแบบธรรมดา ถาดสำหรับเตาอบ และภาชนะชนิดอื่น ๆ ที่ใช้ได้ในเตาอบธรรมดา

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยความร้อน:

คุณสามารถทำขนมกรอบเช่นบิสกิต ขนมปังกรอบ ขนมปังและเค้ก รวมทั้งฟรุตเค้ก เพสทรี และซูเฟิลด้วยการอบแบบนี้

ไมโครเวฟ+ความร้อน

การทำงานแบบนี้ผสมผสานพลังงานไมโครเวฟเข้ากับไอร้อน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการอบ โดยที่อาหารยังคงเหลืองเกรียมและกรอบ

การอบด้วยความร้อนเป็นวิธีปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่แพร่หลาย ด้วยการอบไอร้อนซึ่งกระจายหมุนเวียนด้วยพัดลมที่ผนังด้านหลัง

อุปกรณ์สำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ + ความร้อน:

ควรยอมให้ไมโครเวฟผ่านได้ ใช้กับเตาอบได้ (เช่น แก้ว ดินเผา หรือกระเบื้องเคลือบที่ไม่มีขอบโลหะ) เช่นเดียวกับอุปกรณ์สำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+การย่าง

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ+อบด้วยความร้อน:

เนื้อและไก่ทุกชนิด และอาหารอบหม้อดิน กราแตง สปองจ์เค้ก และฟรุตเค้กแบบเนื้อเบา พายและครัมเบิล ผักอบ ขนมปังกรอบและขนมปัง

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารสด เช่นพาย/คีช พิซซ่า และเนื้อ

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	กำลังไฟ	1. ด้านที่หนึ่ง (นาที)	2. ด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
พาย/คีช พาย/คีช (อบแล้วและแช่เย็น)	300 กรัม	300 วัตต์ + 180°C	7-8	-	วางพาย/คีชที่แช่เย็นบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พิซซ่า พิซซ่าแช่เย็น (อบแล้ว)	300-400 กรัม	600 วัตต์ + 220°C	6-7	-	วางบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
เนื้อ โรสต์บีฟ/ โรสต์แลมบ์ (สุกปานกลาง)	1200-1300 กรัม	600 วัตต์ + 160°C	19-21	10-12	ใช้แปรงทาน้ำมันให้ทั่วชิ้นเนื้อ และปรุงรสด้วยพริกไทย เกลือ และพริกป่น วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยเริ่มจากด้านมันอยู่ข้างล่าง หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหารเป็นเวลา 10-15 นาที
ไก่อบ	900 กรัม	450 วัตต์ + 220°C	13-15	9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่ว วางบนตะแกรงแบบต่ำ โดยให้ด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบน พักอาหาร 5 นาที

TH

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับขนมปังก้อน ขนมปังและเค้ก

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบด้วยความร้อนตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (โรล) ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	4-6 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	ใช้ความร้อนเท่านั้น 180°C	2-3	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจาก เตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ)	4-6 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	100 วัตต์ + 200°C	6-7	วางขนมปังก้อนเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจาก เตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังก้อน (แป้งยีสต์สดแช่เย็น)	200 กรัม (4 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220°C	9-10	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง เว้นส่วนกลางไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ครัวซองต์ (แป้งสดแช่เย็น)	200 กรัม (4 ชิ้น)	100 วัตต์ + 220°C	11-13	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง เว้นส่วนกลางไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
บาแก็ตต์ บาแกตต์ (ยังไม่อบ)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220°C	6-7	วางบนตะแกรงแบบสูง ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ขนมปังกระเทียม (แช่เย็น ยังไม่อบ)	200 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220°C	7-8	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ
เค้ก มาร์เบิลเค้ก (แบทเตอร์เค้ก)	500 กรัม	180 วัตต์ + 220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	18-20	ใส่แป้งเค้กในถาดอบโลหะกลมขนาดเล็กสีดำ (เส้นผ่าศูนย์กลาง 18 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
มาร์เบิลเค้ก/ เลมอนเค้ก (แป้งสด)	700 กรัม	180 วัตต์ + 220°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	24-26	ใส่แป้งเค้กในถาดอบแก้วหรือโลหะสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดเล็กสีดำ (ความยาว 25 ซม.) วางเค้กบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาที
เพสทรีสด (แป้งยีสต์ยัดไส้แช่เย็น)	250 กรัม (5 ชิ้น)	100 วัตต์ + 200°C	10-11	วางยีสต์เพสทรีเป็นวงบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง เว้นส่วนกลางไว้ ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา พักอาหาร 5 นาที

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
มัฟฟิน (แป้งสด)	6 x 70 กรัม (400-450 กรัม)	180 วัตต์ + 200°C	14-16	ใส่แป้งสดในจานมัฟฟินกระเบื้องให้เท่ากันสำหรับมัฟฟินขนาดกลาง 6 ชิ้น หรือใช้จานไพเร็กซ์แบบกลมขนาดเล็ก 6 ใบ วางจานบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที

TH

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับอาหารแช่แข็ง เช่นขนมปังก้อน ขนมปัง เค้ก และเพสทรี

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (อบสำเร็จ)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	100 วัตต์ + 180°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	7-8	วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
ขนมปังก้อน (ยังไม่อบ)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 50 กรัม)	100 วัตต์ + 200°C	7-8	วางเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
ครัวซองต์ (อบแล้ว)	4 ชิ้น (ชิ้นละประมาณ 60 กรัม)	100 วัตต์ + 180°C	8-9	วางครัวซองต์บนตะแกรงสูง หลังจากอบให้พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
บาเกต์ / ขนมปังกระเทียม (ยังไม่อบ)	200-250 กรัม (1 ชิ้น)	180 วัตต์ + 200°C	6-7	วางบาแก็ตต์แช่แข็งบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงแบบสูง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ
บาเกต์ + ท็อปปิ้ง (เช่น มะเขือเทศ ชีส แฮม ฯลฯ)	250 กรัม (2 ชิ้น)	450 วัตต์ + 220°C	6-7	วางบาแก็ตต์แช่แข็งคู่กันบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
ขนมปังเยอรมันทั้งก้อน (ยังไม่อบ)	500 กรัม	180 วัตต์ + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	15-17	วางขนมปังบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังการอบ
แช่แข็ง (อบแล้ว มีไส้ผลไม้)	500-600 กรัม	300 วัตต์ + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	7-9	วางเค้กแช่แข็งเป็นวงบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 5-10 นาทีหลังการอบ
เค้ก (อบแล้วพร้อมไส้ผลไม้)	1200-1300 กรัม	300 วัตต์ + 160°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	14-16	วางเค้กแช่แข็งบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 10-20 นาทีหลังการอบ
พัฟเพสทรี (แป้งสดมีไส้)	250 กรัม (5-6 ชิ้น)	180 วัตต์ + 220°C	9-10	วางเพสทรีบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรงต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังจากอบ

คู่มือการอบด้วยความร้อนสำหรับพิซซ่า พาสต้า ชิปส์และนักเก็ตแช่แข็ง

อุ่นเตาอบให้ได้อุณหภูมิตามต้องการ นอกจากที่แนะนำไม่ให้อุ่นเตาอบ โปรดดูรายละเอียดในตาราง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอบตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	คำแนะนำ
พิซซ่า (ยังไม่อบ)	300-400 กรัม 450-550 กรัม	600 วัตต์ + 220°C	10-11 11½-12½	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีหลังการอบ
พิซซ่า 2 ชิ้น (ยังไม่อบ)	600-700 กรัม (ชิ้นละ 300 - 350 กรัม)	600 วัตต์ + 220°C	14-15	วางพิซซ่าบนตะแกรงแบบต่ำหนึ่งชิ้น และแบบสูงอีกหนึ่งชิ้น หลังจากอบให้พักอาหารไว้ 2-3 นาที
พาสต้า (ลาซาญญ่าหรือแคนเนลโลนี)	10 ซม.	450 วัตต์ + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	20-22	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางลาซาญญ่าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (มักกะโรนีทอร์เทลลินี)	400 กรัม	450 วัตต์ + 200°C ไม่ต้องอุ่นเตาอบ	16-18	วางในจานแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสม หรือใส่ในบรรจุภัณฑ์เดิม (ถ้าสามารถใช้กับไมโครเวฟและเตาอบได้) วางพาสต้าแช่แข็งบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
เนื้อไก่แช่แข็ง	250 กรัม	450 วัตต์ + 200°C	6½-7½	วางนักเก็ตบนตะแกรงแบบต่ำ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ชิปสำหรับเตาอบ	250 กรัม	300 วัตต์ + 220°C	15-17	วางชิปบนกระดาษสำหรับอบ ใช้ตะแกรงแบบต่ำ กลับด้านหลังจากผ่านไป 2/3 ของเวลาทั้งหมด

คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ปิดด้วยฝาพลาสติก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต

ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำออกจากเตาอบ!

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)

ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
จนกระทั่งน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการปรุง

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้ว
ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัมและคนให้เข้ากัน
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้พลังงาน 850 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการปรุง และเทลงใน
ขวดแยมที่มีฝาปิดเกลียว พักอาหารโดยปิดฝาไว้เป็นเวลา 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้ว
ไพเร็กซ์ขนาดพอดี และมีฝาปิด ปรุงโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่นมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ นาที โดยใช้พลังงาน 600 วัตต์
พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีในเตา ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตาอบ

การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ

- ***ผิวหน้าด้านในและด้านนอก***
- ***ประตูและซีลขอบประตู***
- ***จานหมุนและวงแหวน***

 **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

 การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

ห้าม ทำน้ำหกในช่องระบายอากาศ **ห้าม**ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด
โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อน ๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

คำแนะนำสำหรับการปรุงอาหาร ตะแกรงนึ่ง และเตาอบ จะไม่ระบุว่าให้ใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- *บานพับเสียหาย*
- *ซีลมีความเสียหาย*
- *โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ*

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น



ห้าม ถอดฝาครอบด้านนอกของเตาอบออก หากเตาอบขัดข้องและต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของไมโครเวฟ:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้



หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

- **สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มีความพยายามอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา ข้อมูลจำเพาะและคำแนะนำของผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz AC
การใช้พลังงาน	
พลังงานสูงสุด	3100 วัตต์
ไมโครเวฟ	1400 วัตต์
ระบบย่าง (ขดลวดความร้อน)	1300 วัตต์
ความร้อน (ขดลวดความร้อน)	1700 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ - 6 ระดับ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง)	
ด้านนอก	517.4 x 514.5 x 297.3 มม.
ช่องของเตาอบ	352 x 348 x 235 มม.
ปริมาตร	1.0 ลูกบาศก์ฟุต
น้ำหนัก	
สุทธิ	19 กก. โดยประมาณ
พร้อมบรรจุภัณฑ์	22.5 กก. โดยประมาณ



ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th